



TENDÈNCIES EN ALIMENTACIÓ

OPORTUNITATS PER A LES NOSTRES EMPRESES



cuina

estratègia
alimentària
humana

[sana i
sostenible]



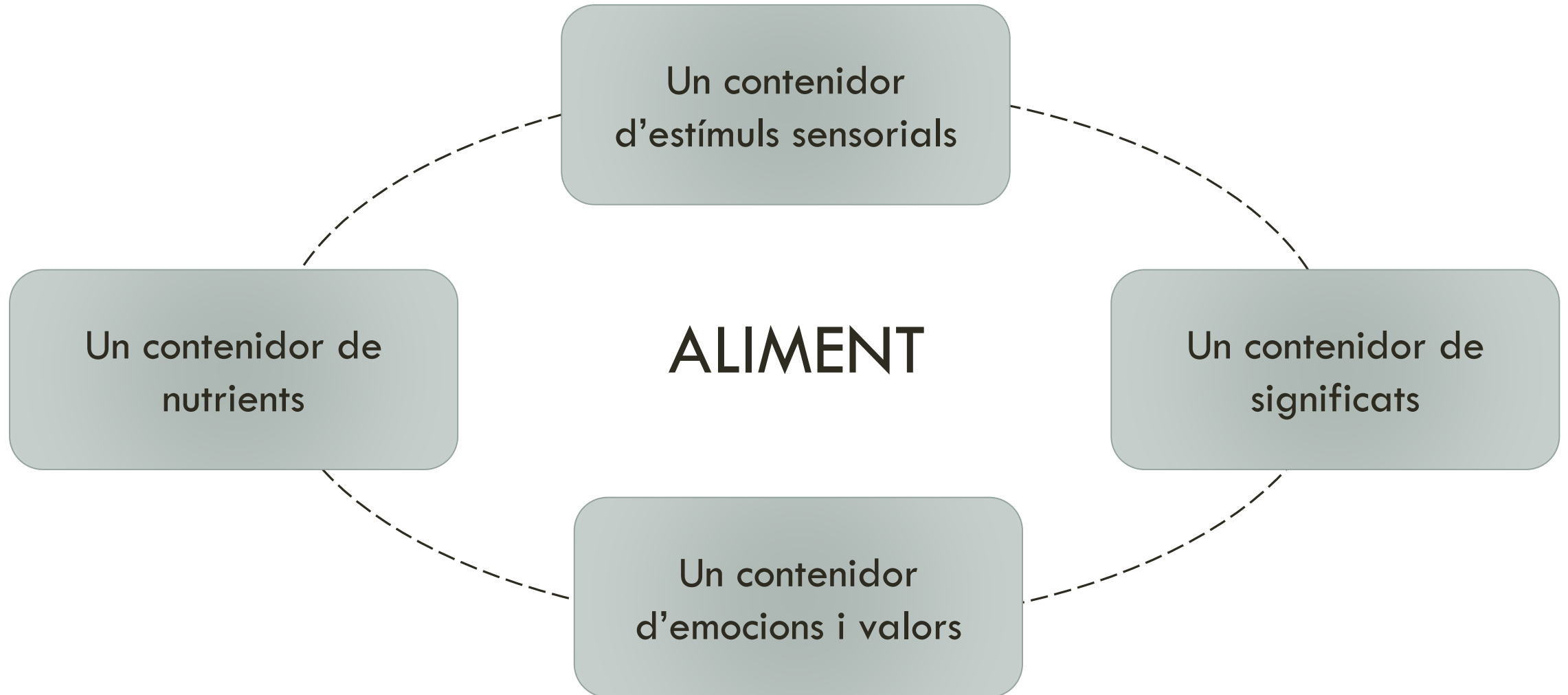
triem

transformem

mengem
d'una manera
determinada

amb un
significat simbòlic

QUÈ ÉS UN ALIMENT?





TENDÈNCIES

ALIMENTS/INGREDIENTS

ESPÈCIES i LLAVORS:

- Cúrcuma
- Gíngebre
- Safrà
- Herbes i fruits de muntanya
- Cua de cavall
- Chia
- Lli
- Quinoa
- Ginseng
- Sèsam

TRADICIÓ I ELS PRODUCTES NOUS:

- Olis verges extra
- Proteïna vegetal (els llegums!!!)
- Fruits secs (ametlles, festucs...)
- Fruits vermells
- Cereals integrals
- Aigua de coco
- Freekeh (blat verd torrat)
- Xufles
- Kale (i altres cols)
- Inulina
- Microalgues
- Insectes

BEGUDES:

- Vins naturals (fets amb tecnologies arcaiques)
- Vins de menys grau /+ alçada
- El vermut
- Refrescos light segurs i naturals
- Còctels, cerveses artesanes, nous fermentats, continuaran els gintònic... sangria?
- Supersucs

NOVES FORMES D'ENDOLCIR:

- Stevia
- Xarop d'atzavara
- Melassa d'arròs
- Xarop d'auró
- Eritritol (agent de càrrega)
- Sucralosa (edulcorant intensiu)

TENDÈNCIES

DE COMSUM/SOSTENIBILITAT/AGROECONOMIA



SOSTENIBILITAT:

- Lluita contra el malbaratament
- Nous productes que reaprofiten (economia circular)
- Empreses amb responsabilitat social i compromís amb la comunitat.
- Peixos més sostenibles
- Benestar animal

AGROECONOMIA:

- Proximitat, venda directa, productes locals, tradicionals...
- Conrea-t'ho tu! Horts urbans
- Nous (vells) superaliments
- Vins d'àmfora, tines... natural, arcaica

DE CONSUM:

- Plats preparats (i cuinar, que no es perdi!)
- Ajudes tecnològiques per comprar, cuinar, controlar la dieta...
- Menjar a domicili /cistelles
- La població gasta menys en alimentació (més compra de marca blanca)
- Joves foodies (nous gourmets menys elitistes, preocupats per la salut i la sostenibilitat, seguidors de tendències)
- Bon veïnatge (conèixer els seus gustos, parlar el seu idioma...)

TENDÈNCIES

A NIVELL DE NUTRICIÓ/SALUT

COCCIONS:

- Microones
- Cuina a baixa temperatura
- Olla a pressió

DIETES:

- Sense gluten, sense lactosa
- Dieta flexiteriana, vegetariana, vegana, bàsica, paleolítica...
- Adaptades per nens (menús saludables i divertits)
- Menjar per la gent gran
- Per millorar la microbiota (prebiòtics i probiòtics, fermentats i fibra)
- Snacks saludables
- Fast food saludables
- Per esportistes
- Alimentació personalitzada, "coaching" aplicat a l'alimentació

TENDÈNCIES

TOP GEOGRAPHICAL FOOD TRENDS

CUINES DEL MÓN:

- Perú
- Corea (Kimchi)
- Nordic Food?
- Tailàndia
- Mediterrània (Itàlia sempre forta)
- França? “fait maison”
- Cuina Catalana (CREG2016),
Catalunya Nord?
- Espanya (Tapes)
- Mèxic
- Brasil? (jocs olímpics)

RESTAURACIÓ/CÀTERING:

- Vegetarià (alta cuina i restauració en general)
- Restaurants menys formals (tapes, hamburgueses, plats combinats...)
- Menjar amb els dits
- Take away/uberrestauració
- Proximitat + Eco
- Quarta gamma, restaurants precuinat

TENDÈNCIES

DIBULGACIÓ/COMUNICACIÓ



COM ARRIBEM A LA GENT?:

- Supers a l'aguait /reacció mercats?
- Generació cuiners joves empenyent
- Programes de cuina a la televisió
- Menús gastronòmics més populars (ofertes online, xarxes socials, blocs...)
- Food trucks/Street Food
- Lluir el pagès/ensenyar l'origen
- Gastroturisme, Enoturisme...

Moltes gràcies



www.alicia.cat